



# STELLAR WORKS

Restaurant & Bar

Lunch

## Food Menu

### Lunch Course

#### Amuse

Seasonal amuse  
季節のアミューズ

#### Cold Appetizer

Mediterranean salad with chickpeas  
ひよこ豆の地中海風サラダ

#### Pasta

Cod and poireau cream sauce with lemon flavour  
鱈とポワローのクリームソース レモン風味

or

3 kinds of mushrooms Bolognese  
3種キノコのボロネーゼ

or

Odawara salted lemon risotto and sautéed scallops +500  
小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット +500

#### Main

Grilled Mochibuta pork with and harissa  
もち豚のグリル ハリッサ風味

or

Sauteed salmon with tomato and olive sauce  
サーモンのソテー トマトとオリーブのソース

or

Charcoal-grilled Wagyu beef +1,500  
黒毛和牛のグリル +1,500

#### Dessert

Today's Dessert  
本日のデザート

#### Café

コーヒー

— ◆ —

4,500

### Amuse/アミューズ

Karasumi Butter toast / 2 pieces からすみバタートースト 2個	1,300
Whole wheat bread / 2 pieces 全粒プチフランス 2個	400

### Appetizer/前菜

Medditerranean salad with chickpeas ひよこ豆の地中海風サラダ	2,000
Marinated beetroot and tomato with burrata cheese ビーツとトマトのマリネ ブラータチーズ	2,600
Soup of the day 本日のスープ	1,200
Calamari Fritters with squid ink, Calabrian style カラマリのイカ墨フリット カラブリア風	2,500

### Pizza/ピッツア

Margherita pizza マルゲリータ	2,200
Quattro formaggi pizza クアトロフォルマッジ	2,300

### Pasta, Risotto/パスタ・リゾット

Cod and poireau cream sauce with lemon flavour 鱈とポワローのクリームソース レモン風味	3,200
3 kinds of mushrooms Bolognese 3種キノコのボロネーゼ	3,200
Odawara salted lemon and scallops risotto 小田原産塩レモンと帆立貝のリゾット	3,500

### Main/メインディッシュ

Sauteed salmon with tomato and olive sauce サーモンのソテー トマトとオリーブのソース	3,000
Grilled Mochibuta pork with harissa もち豚のグリル ハリッサ風味	4,000

### Dessert/デザート

Milk ice cream, mediterranean salt & oil 自家製ミルクアイス 地中海オリーブオイルと塩	800
--	-----

\*\_ Vegan

※Prices are inclusive of government tax and are subject to 10% service charge.  
※上記は消費税を含む価格で、別途10%サービス料を加算させていただきます。